

REGULAMENTO

CONCURSO DE COZINHA ALENTEJANA

A valorização do Património Cultural da Região do Alentejo constitui um factor importante para a promoção turística, com reflexos no seu desenvolvimento cultural e económico. Com este objectivo, bem como o de reforço da qualidade da gastronomia alentejana e do seu papel como valor turístico, o Pelouro do Turismo da Câmara Municipal de Évora promove anualmente um certame onde se apresentam ao público as especialidades da cozinha da Região Alentejo.

Artigo 1º.

O Concurso de Cozinha Alentejana constitui um certame oficial de recolha e valorização de receitas tipicamente alentejanas, de modo a salvaguardar um Património em vias de desaparecimento e de adulteração, e a incentivar o aparecimento de novas receitas confeccionadas com produtos de qualidade e genuínas da Região Alentejo.

Artigo 2º.

O Concurso de Cozinha Alentejana é estruturado em duas categorias - "Restauração" e "Particulares".

Artigo 3º.

O Concurso de Cozinha Alentejana é uma competição aberta a todos os restaurantes com estabelecimentos situados no Concelho de Évora e pessoas a título individual, designados por "Particulares", que manifestem a sua vontade de concorrer, e declarem respeitar a letra e o espírito do presente regulamento.

Artigo 4º.

O Concurso terá lugar anualmente, num período entre Abril e Maio, competindo ao Pelouro do Turismo estabelecer, em concreto, as datas da sua realização para cada categoria.

Artigo 5º.

- 1 - A inscrição far-se-á por preenchimento de boletim de inscrição, a disponibilizar no Posto de Turismo, sito na Praça do Giraldo, nº 70.
- 2 - O período de inscrição é de 15 dias.
- 3 - No boletim de inscrição devem constar os seguintes elementos:
 - a) a identidade, a profissão e residência do concorrente; o nome atribuído à sopa, prato ou doce e a sua composição ou receita rigorosa, referindo quantidades de cada produto e forma de fabrico.
- 4 - No caso de categoria "*Particulares*", no que se refere ao capítulo dos *Doces*, deverão indicar a modalidade a que concorrem - *Doçaria Fina* ou *Doçaria Popular*.

Artigo 6º.

- 1 - Cada concorrente pode participar com uma *sopa* e/ou *prato* e/ou *doce*.
- 2 - O Júri introduzirá a figura de:
 - a) Menção Honrosa Especial do Júri "Refeição Completa"
 - b) Menção Honrosa Especial do Júri "Receita Inovadora"

Nota: Pretende-se com a Menção Honrosa Especial do Júri "Receita Inovadora" premiar receitas novas, confeccionadas com os produtos tradicionais genuínos e de qualidade do Alentejo, mas que apresentem algum elemento novo, tendo em vista a adaptação da cozinha alentejana aos dias de hoje e conferindo, por conseguinte, às referidas receitas a denominação de Alentejanas.
- 3 - O concorrente que pretende candidatar-se à Menção Honrosa Especial do Júri "Refeição Completa" e/ou Menção Honrosa Especial do Júri "Receita Inovadora" deverá indicá-lo no acto de inscrição.

Nota: O concorrente candidato à Menção Honrosa Especial do Júri "Refeição Completa", deverá, além de sopa, prato e doce, apresentar um/uns petisco/s como entrada.

Artigo 7º.

Todos os pratos, sopas e doces regionais concorrentes serão classificados e premiados através de provas a prestar nos termos do regulamento, e perante um júri qualificado que atribuirá as pontuações.

Artº. 8º.

O Júri do concurso será designado pela Câmara Municipal de Évora e composto por um representante da mesma que presidirá e terá voto de qualidade, um representante da Confraria Gastronómica do Alentejo e três especialistas convidados.

Artigo 9º.

1- O Júri apreciará, no decorrer de cinco dias após o término do prazo de inscrição, todas as receitas a concurso.

2 - O Júri excluirá os concorrentes cujos produtos utilizados não se integrem na cozinha alentejana ou não apresentem os elementos de inscrição necessários, de acordo com o artº. 5º.

3 - Na categoria "Restauração", o Júri procederá, sem aviso prévio, à avaliação dos concorrentes na base de um conjunto de critérios que terão em conta a qualidade da execução e dos produtos utilizados, o tipicismo e genuinidade das receitas, bem como a capacidade de adaptação manifestada no quadro de evolução equilibrada da gastronomia alentejana.

4 - No dia da prova, o Júri, depois de recolher os esclarecimentos que entender necessários, elaborará um relatório sumário da prova do concorrente, com indicações dos pontos de mérito, que, de 1 a 10, atribuirá cada membro.

5 - Cada membro do Júri indicará por escrito a sua pontuação, não podendo antes disso manifestar a sua opinião aos outros elementos sobre o mérito da prova.

6 - O Júri não informará, na altura da prova, o concorrente do resultado desta.

7 - Ao Júri competirá apreciar e decidir, em sessão plenária, as reclamações fundamentadas dos concorrentes, podendo nomeadamente anular quaisquer provas ou actos do concurso, mediante deliberação fundamentada.

Artigo 10º.

1 - O Concurso de Cozinha Alentejana terá um primeiro, um segundo e um terceiro prémio por cada categoria ("Restauração" e "Particulares") e por cada modalidade (*sopa, prato e doce*).

2 - Será ainda atribuída uma Menção Honrosa Especial do Júri "Refeição Completa" e uma Menção Honrosa Especial do Júri "Receita Inovadora".

a) as figuras de Menção Honrosa aplicam-se a cada uma das duas categorias.

- 3 - Aos restantes concorrentes serão atribuídos diplomas de participação.
- 4 - O Júri, em sessão plenária, apurará, sem recurso, os concorrentes até ao máximo de três, nas modalidades de sopa, prato e doçaria, assim como atribuirá ou não as Menções Honrosas.
- 5 - Os resultados serão divulgados no decurso da Cerimónia de Entrega de Prémios, na qual todos os concorrentes que o desejem poderão apresentar os seus pratos.

Artigo 11º.

- 1 - Os concorrentes, na categoria "*Restauração*", seleccionados para o concurso manterão obrigatoriamente na sua ementa os pratos a concurso durante o decorrer deste.
- 2 - É da inteira responsabilidade dos concorrentes a apresentação dos pratos ao Júri.
- 3 - Aos concorrentes é reservado o direito de reclamar sobre incumprimentos regulamentares.
- 4 - Os concorrentes poderão apresentar reclamação no prazo que decorrer entre o término do concurso e até 8 dias antes da atribuição dos prémios, sempre por escrito e fundamentado.
- 5 - No caso dos concorrentes na categoria "*Particulares*", as provas serão prestadas no Monte Alentejano.
- 6 - No caso dos concorrentes na categoria "*Particulares*", devem os mesmos igualmente fornecer utensílios e recipientes para a confecção e serviço da Prova.

